Estimado Cliente,

En Jocca nos esforzamos por la calidad y el compromiso con nuestros clientes, y le agradecemos su confianza en nuestros productos.

Aprovechamos esta ocasión para informarle que ante cualquier duda o reclamación puede contactar con nosotros en la dirección atencionalcliente@jocca.es (respuesta en 24 horas laborables).

Si, por el contrario, desea consultar alguna característica técnica o nuestra amplia gama de productos, visite la página web www.qualimail.es, donde le atenderemos con la calidad que nos caracteriza.

Una vez más, gracias por su confianza.

JOCCA
HOME & LIFE
www.jocca.es
902 420 000

BSCI Business Social Compliance Initiative

TÜVRheinland CERT ISO 9001

TÜVRheinland CERT ISO 14001

JOCCA

Ref. 5513

(ES) Manual de instrucciones
(PT) Manual de instruções
(EN) Instructions manual
(FR) Manuel d'instructions
(DE) Gebrauchsanweisung

funnycooking

Para cualquier consulta sobre este artículo contacte con nuestro Servicio de Atención al cliente

JOCCA
QUALIMAX INTERNATIONAL

atencionalcliente@jocca.es
RESPUESTA EN 24h.

Tel. 902 420 000

DESCRIPCIÓN/DESCRIÇÃO/DESCRIPTION/DESCRIPTION BESCHREIBUNG

FIG. 1

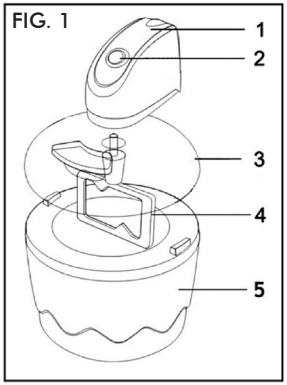


FIG. 2

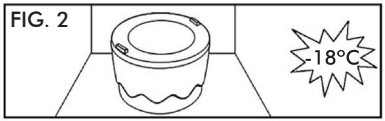
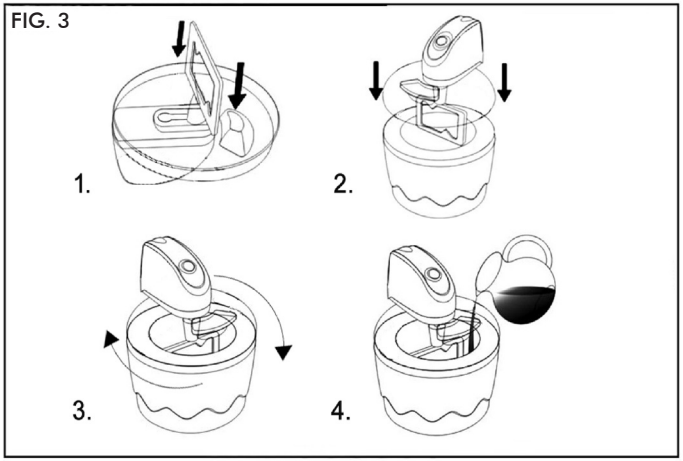


FIG. 3



HELADERA

AGRADECIMIENTO DE COMPRA

JOCCA le agradece la confianza depositada en nuestros productos y estamos seguros de que quedará completamente satisfecho con cualquiera de éstos.

Para atender mejor todas sus dudas y necesidades, el servicio de atención al cliente de **JOCCA** queda a su plena disposición para solucionar cualquier consulta:

JOCCA
c/ Tarraca, nº12 (PlaZa)
50.197 Zaragoza
atencionalcliente@jocca.es

DESCRIPCIÓN

1. Unidad principal
2. Interruptor ON/OFF
3. Tapa extraíble
4. Pala de mezclado
5. Bol para alimento

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

-Estas instrucciones son muy importantes. Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato, y guárdelo para posteriores consultas.

-**JOCCA** no se responsabiliza de un uso inadecuado del producto, u otro uso que no estuviera descrito en este manual.

-Antes de utilizar el producto por primera vez, desembale el producto y compruebe que está en perfecto estado. De no ser así, no utilice el aparato y diríjase a **JOCCA** ya que la garantía cubre cualquier daño de origen o defecto de fabricación.

-Este producto solo está indicado para un uso doméstico. No deje el aparato bajo la exposición de agentes climáticos como la lluvia, nieve, sol, etc.

-Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o

mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.

-Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

-Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

-Antes de conectar el aparato a la red eléctrica compruebe que el cable y el enchufe están en perfecto estado, además compruebe que la tensión indicada en el aparato es válida para su instalación eléctrica.

- Si detecta que el cable de alimentación o el enchufe están dañados, no utilice el aparato, ni intente sustituir el cable. Vaya directamente al servicio técnico autorizado de **JOCCA** donde se lo remplazarán correctamente.
- El cable de alimentación no puede estar en contacto, ni cerca de las partes calientes del aparato.
- No sumerja el aparato, en agua u otro líquido.
- Para desenchufar el aparato de la red eléctrica no tire del cable, tire siempre del enchufe.
- Si su aparato ha sufrido una caída o bien ha caído en agua u otro líquido no utilice el aparato ni intente repararlo. Llévelo al servicio técnico de **JOCCA**.
- No mover el aparato cuando este está en funcionamiento.
- Para su seguridad y mejor funcionamiento del aparato utilice siempre accesorios y repuestos de **JOCCA**
- Utilizar el aparato en una superficie plana, lisa y horizontal.
- No deje el aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, dentro o junto a un horno caliente o un horno microondas.
- Deje suficiente espacio encima y a los lados del aparato para una correcta circulación de aire.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación para evitar sobrecalentamiento.

- Respete el nivel máximo de llenado: 0.4L
- Este aparato solo se desconectará totalmente cuando se desconecte de la red eléctrica.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica cada vez que haya finalizado su uso.
- No utilice el aparato con las manos húmedas y/o los pies descalzos.
- Se aconseja introducir el bol en el congelador en posición vertical y con una bolsa de plástico (FIG. 2).

- Asegúrese que el bol está limpio y vacío antes de introducirlo en el congelador.
- No utilice aparatos punzantes para el bol de alimento.
- El congelador debe estar sobre los -18ºC o con menos temperatura.
- Tenga en cuenta que si añade alcohol en la mezcla de helado o sorbete, éste para el proceso de congelación.
- Si el aparato se calienta demasiado, éste se parará. Si esto sucede, desenchufe el aparato de la red eléctrica, posicione el interruptor en posición OFF y déjelo enfriar.

MODO DE EMPLEO

Antes de utilizar el aparato:

- Limpie el aparato con un paño húmedo y déjelo secar.
- Introduzca la cubeta en el congelador 8 horas antes de su uso (FIG. 2).
- Prepare el helado o el sorbete antes de usar el aparato. Vea el apartado de recetas.

Para usar el aparato (FIG. 3):

- Introduzca la unidad principal en la tapa, fijándola con una ligera presión hasta que oiga clic.
- Introduzca la pala de mezclado en la unidad principal con una ligera presión.
- Saque el bol para el alimento del congelador e introduzca la pala con la tapa y unidad principal dentro de la cubeta del bol. Para fijarlo correctamente gírelo en sentido horario hasta conseguir la posición de bloqueo (FIG. 3).

- Una vez preparada la heladera, enchufe el aparato a la red eléctrica y posicione el botón On/Off en posición On para encenderla. Tenga en cuenta que el aparato debe permanecer encendido antes de introducir la mezcla de sorbete o helado.
- Introduzca la mezcla de helado ya preparado en el bol por el orificio y deje libres 3 cm. hasta la tapa, ya que la mezcla puede incrementar el volumen durante el proceso.
- Deje que el helado o sorbete se vaya mezclando hasta que éste adquiera la consistencia deseada. Ésto no suele tardar más de 30 minutos.

NOTA: No interrumpa el proceso de mezclado: si apaga y enciende el aparato mientras el helado o batido están dentro del bol. Éste puede llegar a congelarse y evitar el movimiento de la pala.

Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, la dirección de rotación de la pala irá variando dependiendo del espesor que el alimento vaya adquiriendo. Si detecta que la pala va cambiando de dirección de forma muy continua, esto significa que la mezcla del batido o helado está lista.

- Cuando considere que la mezcla ya ha adquirido suficiente consistencia, apague el aparato posicionando el interruptor en OFF, retire la tapa con la pala y la unidad principal del bol, y éste ya está listo para servir.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- Antes de proceder a su limpieza, asegúrese que el aparato está desconectado de la red eléctrica.
- No utilice detergentes abrasivos ni productos que puedan dañar el aparato.
- Quite la tapa y extraiga la unidad principal y la pala del bol de alimento.
- NUNCA SUMERJA EL APARATO EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.
- Limpie la tapa, pala y bol para alimento con agua caliente jabonosa, y luego séquelo con un paño. No es apto para lavavajillas.
- Limpie la unidad principal con un paño húmedo.
- Guarde el aparato montado y con la tapa cerrada en un lugar seguro, para mantener la cubeta limpia y sin polvo.

DATOS TÉCNICOS

220-240V 50Hz 7W

Este aparato está conforme con la directiva 2006/95/CE de Baja Tensión y con la Directiva 2004/108/CE de Compatibilidad Electromagnética.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE-DIRECTIVA 2002/96/CE

Su producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad, que pueden ser reciclados y reutilizados.

Cuando vea este símbolo de una papelera con ruedas tachada junto a un producto, esto significa que el producto está bajo la Directiva Europea 2002/96/EC.

Deberá informarse sobre el sistema de reciclaje local separado para productos eléctricos y electrónicos.

Siga las normas locales y no se deshaga de los productos usados tirándolos en la basura normal de su hogar.

El reciclaje correcto de su producto usado ayudará a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas.

RECETAS

Helado De Banana

Ingredientes

- 2 bananas
- 60 gr. de azúcar
- 120 c.c. de agua
- Jugo de 1 limón
- 70 gr. de crema de leche
- 1 cda de maicena
- 1 clara batida a nieve

Poner el azúcar en una cacerola junto con el agua, llevar a fuego y dejar hervir cinco minutos, añadir la maicena disuelta en un poquito de agua fría, revolver hasta que espese ligeramente, retirar y dejar enfriar. Pasar las bananas por agua caliente, desmenuzar con un tenedor, agregar el jugo de limón e incorporar a la preparación anterior ya fría. Por último, añadir la crema de leche batida espesa y las claras batidas a punto de nieve. Unir todo muy bien, y seguidamente verter toda la mezcla en la heladora hasta que tome consistencia.

Helado De Frutas

Ingredientes

- 70 gr. de azúcar
- 150 ml. de agua
- 100 gr. de crema de leche
- 1 cda de jugo de limón
- 100 gr. de pulpa de frutas (durazno, ananá o damasco)
- 1 cda de maicena

Hervir el agua y el azúcar durante cinco minutos. Agregar el jugo de limón y la maicena disuelta en agua fría, cocinar unos minutos más, retirar y dejar enfriar. Agregar las frutas tamizadas y la crema de leche batida espesa, mezclar bien, seguidamente verter la mezcla en la heladora hasta que tome punto de helado.

Helado De Crema

Ingredientes

- 300 ml. de leche
- 2 yemas
- 1 clara
- 1 cda de fécula de maíz
- 60 gr. de azúcar
- 85 gr. de crema de leche
- 1/2 chaucha de vainilla

Colocar en una cacerola las yemas, el azúcar y la fécula, batir hasta obtener una preparación esponjosa, agregar la leche hervida y tibia con la chaucha de vainilla, mezclar bien, llevar a fuego lento y revolver constantemente hasta que comience a espesar. Retirar antes que hierva. Dejar enfriar. Batir la crema de leche espesa, mezclarla suavemente a las claras batidas a punto de nieve e incorporar a la crema de vainilla, unir todo con sumo cuidado y colocar la mezcla en la heladora hasta que tome punto de helado.

Helado De Limón

Ingredientes

- 70 gr. de azúcar
- 1 cdas de leche en polvo entera
- 175 c.c. de agua
- 2 gr. de gelatina sin sabor
- 1/2 taza de jugo de limón
- 1 cda de postre de esencia de vainilla
- 30 gr. de crema de leche sin batir
- 1 clara

Licuar el azúcar con la leche en polvo, agregar el agua, la gelatina diluida en agua, el jugo de limón, la esencia y la crema y licuar durante 30 segundos más. Verter en la heladora eléctrica hasta que tome punto de helado.

Helado de Cerezas

Ingredientes:

- *150 gr. de cerezas*
- *70 gr. de crema de leche*
- *150 ml. de leche*
- *media taza de azúcar*
- *1 cda de fécula de maíz*

Limpiar las cerezas y quitarles el carozo, espolvorear con azúcar, aparte disolver la fécula de maíz en un poco de leche fría, y agregar al resto de la leche caliente con azúcar llevar a fuego, revolver hasta espesar y retirar del fuego. Añadir las cerezas con su jugo, picadas o enteras y dejar enfriar la preparación a temperatura ambiente, pasar luego a la heladera, añadir la crema de leche batida a punto firme y dejar que se vaya mezclando en le heladera hasta adquirir la consistencia deseada.

Helado Moka

Ingredientes

- *1 yema*
- *70 gr. de azúcar*
- *150 ml. de café*
- *1 cda de fécula de maíz*
- *1 clara*
- *100 gr. de crema de leche*

Colocar en un recipiente las yemas, el azúcar, y la fécula, batir por 10 minutos hasta que la mezcla esté muy esponjosa, agregar el café recién preparado y apenas tibio, mezclar bien, llevar a fuego bajo y revolver constantemente hasta que espese, retirar antes de que hierva, dejar enfriar. En ese punto añadir la crema de leche batida espesa a la que se habrá agregado tres claras batidas a punto de nieve. Colocar la mezcla en la heladora hasta que tome punto de helado.

Helado de Chocolate

Ingredientes

- *300 ml. de leche*
- *1 yemas*
- *70 gr. de azúcar*
- *1 barrita de chocolate*
- *1 cda de fécula de maíz*
- *1 cdita de esencia de vainilla*
- *20 gr. de manteca*
- *1 clara*

Colocar en una cacerola las yemas, azúcar y fécula, batir durante 10 minutos, hasta que la preparación se vea bien espumosa, mientras tanto, hervir la leche con el chocolate rallado, retirar del fuego y dejar entibiar, volcar despacio sobre las yemas y azúcar, mezclar bien, llevar a fuego suave y cocinar revolviendo constantemente hasta que espese, cuidando de retirar antes que hierva. Agregar entonces la manteca cortada en trocitos, revolver hasta disolver, aromatizar con vainilla y dejar enfriar. Por último, agregar las claras batidas con una pizca de sal a punto de nieve, mezclar cuidadosamente a la crema de chocolate y verter en la heladora hasta tome punto de helado.

MÁQUINA DE GELADOS

AGRADECIMENTO DE COMPRA

JOCCA agradece a confiança depositada na compra do nosso produto e temos a certeza de irá ficar satisfeito com qualquer um dos nossos produtos.
Para atender melhor as suas dúvidas e necessidades, o serviço de atendimento ao cliente da **JOCCA** está à sua inteira disposição para resolver qualquer tipo de consulta.

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE
TEL. : 212 405 662

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1. Unidade principal
2. Interruptor On/Off
3. Tampa amovível
4. Pá misturadora
5. Taça

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

-Estas instruções são muito importantes. Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar o aparelho, e guarde-o àmão para posteriores consultas.
-**JOCCA** não se responsabiliza por uma utilização inadequada do produto, ou qualquer outra utilização que não esteja descrita neste manual.
-Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, desembale o produto e verifique que está em perfeito estado. Caso contrário, não utilize o aparelho e dirija-se à **JOCCA**, visto que a garantia cobre qualquer dano de origem ou defeito de fabrico.
-Este produto só está indicado para uso doméstico. Não utilize o aparelho à intempérie. Não deixe o aparelho exposto a agentes climáticos como chuva, neve, sol, etc.
-Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade de 8 anos e superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou

mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se lhes foi dada a supervisão ou instrução apropriadas relativamente ao uso do aparelho de uma maneira segura e compreendem os perigos que envolve. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a realizar pelo utilizador não devem ser realizadas pelas crianças, a menos que sejam maiores de 8 anos e estejam sob supervisão.
-Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
-Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, verifique que o cabo e a ficha estão em perfeito estado. Além disso, verifique se a tensão indicada no aparelho é válida para a sua instalação eléctrica.
-Se detectar que o cabo de alimentação ou a ficha estão danificados, não utilize o aparelho, nem tente substitui-los por si pró-prio. Dirija-se directamente ao serviço técnico autoizado de **JOCCA** onde os podem substituir correctamente.
-O cabo de alimentação não pode estar em contacto, nem perto das partes quentes do aparelho.
-Não meta o aparelho nem nenhuma parte do mesmo dentro de água ou outro líquido.
-Para desligar o aparelho da rede eléctrica, não puxe o cabo, puxe sempre a ficha.
-Se o seu aparelho sofreu uma queda ou então caiu água ou outro líquido em cima dele, não o utilize nem tente repará-lo. Leve-o ao serviço técnico da **JOCCA**.
-Não mover o aparelho quando estiver em funcionamento ou se o óleo estiver ainda quente, nem toque as partes quentes do aparelho, pode provocar danos e queimaduras.
-Para sua segurança e um melhor funcionamento do aparelho, utilize sempre acessórios e peças sobresselentes da **JOCCA**.
-Utilizar o aparelho numa superfície horizontal, lisa e plana.
-Não deixe o aparelho em cima ou perto de um bico de fogão de gás ou eléctrico quente, dentro ou junto de um forno quente ou um forno microondas.
-Deixe espaço suficiente por cima e dos lados do aparelho para uma correcta circulação do ar.
-Desenrolar completamente o cabo de alimentação para evitar

sobreaquecimento.
-Este aparelho apenas se desligará totalmente, quando for desligado da rede eléctrica.
-Desligue o aparelho da rede eléctrica quando tiver finalizado o seu uso.
-Respeite o nível máximo de enchimento: 0.4L
-Não utilize o aparelho com as mãos húmidas e/ou os pés descalços.
-É aconselhado introduzir a taça no congelador na posição vertical e com um saco de plástico (FIG. 2).
-Assegure-se de que a taça está limpa e vazia antes de a introduzir no congelador.
-Não utilize aparelhos pontiagudos na taça.
-O congelador deve estar sobre -18ºC ou com menos temperatura.
-Tenha em conta que se adicionar álcool na mistura de gelado ou sorvete, este pára o processo de congelação.
-Se o aparelho aquecer de mais, parará. Se isso acontecer, desligue o aparelho da rede eléctrica, posicione o interruptor na posição OFF e deixe-o arrefecer.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar o aparelho:

-Limpe o aparelho com um pano húmido e deixe-o secar.
-Introduza a cuba no congelador 8 horas antes do seu uso (FIG. 2).
- Prepare o gelado ou o sorvete antes de usar o aparelho. Ver o capítulo de receitas

Para usar o aparelho (FIG. 3):

-Introduza a unidade principal na tampa, fixando-a com uma leve pressão até ouvir click.
-Introduza a pá misturadora na unidade principal com uma leve pressão.
-Retire a taça do congelador, e introduza a pá com a tampa e unidade principal dentro da cuba da taça. Para a fixar correctamente gire no sentido do ponteiro do relógio até conseguir a posição de bloqueio (FIG. 3).

-Uma vez preparado, ligue o aparelho à rede eléctrica e posicione o botão On/Off na posição On para a ligar. Tenha em conta, que o aparelho deve permanecer ligado antes de introduzir a mistura de sorvete ou gelado
-Introduza a mistura de gelado já preparado na taça pelo orifício e deixe de margem 3 cm., até à tampa, uma vez que a mistura pode aumentar o volume durante o processo.
-Deixe que o gelado ou sorvete se vá misturando, até que este adquira a consistência pretendida, isto demora habitualmente menos de 30 minutos.

NOTA Não interrompa o processo de mistura, se desligar e ligar o aparelho enquanto o gelado ou batido estiverem dentro da taça, este pode chegar a congelar e evitar o movimento da pá
Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, a direcção de rotação da pá irá variando a depender da espessura que o alimento vá adquirindo. Se detectar que a pá vai mudando de direcção de forma muito contínua, isso significa que a mistura do batido ou gelado está pronta.

-Quando considerar que a mistura já adquiriu suficiente consistência, desligue o aparelho posicionando o interruptor em OFF, separe a tampa com a pá e a unidade principal da taça, e já está pronto para servir.

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

-Antes de proceder à sua limpeza, assegurar-se que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
-No utilice detergentes abrasivos ni productos que puedan dañar el aparato.
-Retire a tampa e extraia a unidade principal e a pá da taça.
-NUNCA MERGULHE O APARELHO EM ÁGUA OU OUTRO LÍQUIDO.
-Limpe a tampa, a pá e a taça, com água quente e sabão, e depois seque com um pano. Não é apto para máquina de lavar loiça.
-Limpe a máquina principal com um pano húmido

-Guarde o aparelho montado e com a tampa colocada num lugar seguro, para manter a cuba limpa e sem pó.

DADOS TÉCNICOS

220-240V 50Hz 7W

Este aparelho está conforme a Directiva 2006/95/CE de Baixa Tensão e a Directiva 2004/108/CE de Compatibilidade Electromagnética.

PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2002/96/CE

O seu produto foi desenhado e fabricado com materiais e componentes de alta qualidade, que podem ser reciclados e reutilizados.

Quando vir este símbolo de um caixote do lixo com rodas colado num produto, significa que o produto está conforme a Directiva Europeia 2002/96/CE. Deverá informar-se sobre o sistema de reciclagem local separado para produtos eléctricos e electrónicos.

Siga as normas locais e não se desfaça dos produtos usados deitando-os ao lixo normal de sua casa. A reciclagem correcta do seu produto usado ajuda a evitar consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde das pessoas.

RECEITAS

Gelado De Banana

Ingredientes:

- *2 bananas*
- *60 gr. de açúcar*
- *120 c.c. de água*
- *Sumo de 1 limão*
- *70 gr. natas*
- *1 colher de sopa de maisena*
- *1 clara batida em castelo*

Colocar o açúcar numa panela junto com a água, levar ao lume e deixar ferver cinco minutos, adicionar a maisena dissolvida num bocadinho de água fria, mexer até que espesse ligeiramente, retirar e deixar arrefecer. Passar as bananas por água quente, esmagar com um garfo, adicionar o sumo do limão e incorporar à preparação anterior já fria. Finalmente, adicionar as natas espessas e as claras batidas em castelo. Ligar tudo muito bem, e seguidamente verter toda a mistura na máquina de gelados até que tome consistência.

Gelado De Frutas

Ingredientes:

- *70 gr. de açúcar*
- *150 ml. de água*
- *100 gr. natas*
- *1 colher de sopa de sumo de limão*
- *100 gr. de polpa de frutas (pêssego, ananás ou damasco)*
- *1 colher de sopa de maisena*

Ferver a água e o açúcar durante cinco minutos. Adicionar o sumo de limão e a maisena dissolvida em água fria, cozinhar mais alguns minutos, retirar e deixar arrefecer. Adicionar as frutas peneiradas e as natas espessas, misturar bem, seguidamente verter a mistura na máquina de gelados até que tome ponto de gelado.

Gelado De Natas

Ingredientes:

- *300 ml. de leite*
- *2 gemas*
- *1 claras*
- *1 colher de sopa de fécula de milho*
- *60 gr. de açúcar*
- *85 gr. de natas*
- *1/2 vagem de baunilha*

Colocar numa panela as gemas, o açúcar e a fécula, bater até obter uma preparação esponjosa, adicionar o leite fervido e morno com a vagem de baunilha, misturar bem, levar a lume brando e mexer constantemente até que comece a engrossar. Retirar antes de ferver. Deixar arrefecer. Bater as natas, misturá-las suavemente às claras batidas em castelo e incorporar ao creme de baunilha, ligar tudo com muito cuidado e colocar a mistura na máquina de gelados até que tome ponto de gelado.

Gelado De Limão

Ingredientes:

- *70 gr. de açúcar*
- *1 colhere de sopa de leite em pó gordo*
- *175 c.c. de água*
- *2 gr. de gelatina sem sabor*
- *1/2 chávena de sumo de limão*
- *1 colher de chá de essência de baunilha*
- *30 gr. de natas sem estarem batidas*
- *1 clara*

Dissolver o açúcar com o leite em pó, adicionar a água, a gelatina diluída na água, o sumo de limão, a essência e as natas durante mais 30 segundos. Verter na máquina de gelados até que tome ponto de gelado.

Gelado de Cerejas

Ingredientes:

- *150 gr. de cerejas*
- *70 gr. de natas*
- *150 ml. de leite*
- *meia chávena de açúcar*
- *1 colher de sopa de fécula de milho*

Limpar as cerejas e tirar o caroço, polvilhar com açúcar, à parte dissolver a fécula de milho num pouco de leite frio, e adicionar ao resto do leite quente com açúcar. Levar ao lume, mexer até engrossar e retirar do fogo. Ádicionar as cerejas com o seu sumo, picadas ou inteiras e deixar arrefecer a preparação à temperatura ambiente, passar depois para a máquina, adicionar as natas batidas num ponto firme e deixar que se vá misturando na máquina até adquirir a consistência desejada.

Gelado Moka

Ingredientes:

- *1 gema*
- *70 gr. de açúcar*
- *150 ml. de café*
- *1 colher de sopa de fécula de milho*
- *1 claras*
- *100 gr. de natas*

Colocar num recipiente as gemas, o açúcar, e a fécula, bater por 10 minutos até que a mistura esteja muito esponjosa, adicionar o café recém preparado e apenas morno, misturar bem, levar a lume brando e mexer constantemente até que engrosse, retirar antes que ferva, deixar arrefecer. Nesse ponto adicionar as natas batidas a que terá adicionado três claras batidas em castelo. Colocar a mistura na máquina até que tome ponto de gelado.

Gelado de Chocolate

Ingredientes:

- *300 ml. de leite*
- *1 gema*
- *70 gr. de açúcar*
- *1 barrita de chocolate*
- *1 colher de sopa de fécula de milho*
- *1 colher de chá de essência de baunilha*
- *20 gr. de banha*
- *1 clara*

Colocar numa panela as gemas, açúcar e fécula, bater durante 10 minutos, até que a preparação fique bem espumosa, entretanto ferver o leite com o chocolate ralado, retirar do lume e deixar amornar, verter devagar sobre as gemas e açúcar, misturar bem, levar a lume brando e cozinhar mexendo constantemente até que engrosse, retirando antes de ferver. Adicionar então a banha cortada em pedacinhos, mexer até dissolver, aromatizar com baunilha e deixar arrefecer. Finalmente, adicionar as claras batidas em castelo com uma pitada de sal, misturar cuidadosamente ao creme de chocolate e verter na máquina até que tome ponto de gelado.

ICE CREAM MAKER

PURCHASE ACKNOWLEDGEMENT

JOCCA thanks you for the trust placed in the purchase of our product and we are certain that you will always be satisfied with any of our products.

PRODUCT DESCRIPTION

1. Main unit
2. Switch On / Off
3. Removable lid
4. Mixing spatula
5. Food bowl

SAFETY WARNINGS

-These instructions are highly important, please read this instruction manual before using the device and save it for future reference

-**JOCCA** is not responsible for improper use of the product, or other use that was not described in this manual.

-Before using the device for the first time, unpack and verify that it is in perfect condition, if not, do not use the device and go to **JOCCA** as the warranty covers any damage of origin or manufacturing defect.

-This product is only suitable for domestic use. Do not use the device outdoors. Do not leave the device upon exposure to climatic factors such as rain, snow, sun, etc.

-This appliance can be used by children of 8 and more years old as well as by disable people, people with reduced sensorial o mental capacities, people with lack of experience and knowledge, if the appropriate supervision and instruction of use was provided them in reliable way and they understand danger it entails. The cleaning and maintenance allow to be realized by the user, must no be realized by the children, only in case they are more than 8 years old and only under supervision.

-Keep the appliance and its cable out of reach of the children

younger 8 years old.
-Children should be supervised to ensure they do not play with the device.
-Before connecting the device to the mains make sure the cable and plug are in perfect condition, also check that the voltage on the device is valid for electrical installation.
-If you detect that the power cable or plug are damaged, do not use the device and do not try to replace the cable. Go directly to the authorized service **JOCCA** where it will be replaced properly.
-The power cable can not be in contact or nearby the hot parts of the device.
-Do not immerse the device into the water or other liquid.
-Do not pull the electric cable to disconnect the device from the mains, always pull the plug.
-If your appliance has been dropped or has fallen into the water or other liquid, do not use it and do not try to repair it. Bring the device to the authorized technical service **JOCCA**.
-Do not move the appliance during its operation.
-Always use the spare parts and accessories **JOCCA** for your safety and better operation of the device.
-Use the device on a flat and horizontal surface
-Do not place the device near or over a gas or electric burner, neither inside or nearby a hot oven or microwave oven.
-Leave enough space above and beside the device for proper air circulation.
-Unwind the electric cable completely to prevent overheating.
-Respect the maximum filling level: 0.4L
-This device is completely disconnected only when you unplug it.
-Unplug the device whenever you have finished its use.
-Do not use the device with wet hands and bare feet.
-Keep the food bowl in the freezer before preparing the mixture.
-It is recommended to put the bowl in the freezer in an upright position with a plastic bag (FIG. 2).
-Make sure the bowl is clean and empty before putting it in the freezer.

-Do not use sharp tools for the food bowl.
-The freezer should be about -18 ° C or at lower temperature.
-Note that if you add alcohol into the mix of ice cream or sorbet, this is for the freezing process.
-If the device gets too hot it will stop. If this happens, unplug the device from the mains, place the switch in OFF position and let it cool.

INSTRUCTIONS FOR USE

-Before using the device clean it with a damp cloth and let it dry.
-Place the bowl in the freezer 8 hours before using it (FIG. 2).
-Prepare ice cream or sorbet and leave the mixture in the refrigerator before using the device. See the section of recipes.

To use the device (FIG. 3):

-Fix the main unit with the lid pressing slightly until you hear a click.
-Fix the mixing spatula in the main unit with pressing slightly.
-Take the food bowl out the freezer and put the spatula with lid and main unit inside the food bowl. To fix it properly rotate clockwise to get the lock position (FIG. 3).
-Once the device is ready plug it to the mains and place the switch On / Off in the position ON to switch it on. Note that the device must be switched on before filling it with sorbet or ice cream mixture
-Fill the bowl with the mixture through the food hole keeping 3 cm. free to the edge - the mixture can increase the volume during the process.
-Let the ice cream or sorbet mixing until it gets the desired consistency, this usually takes not more than 30 minutes.

NOTE Do not interrupt the mixing process, if the device is on and off the mixture might freeze being inside the bowl and it will prevent moving the mixing spatula.

To prevent overheating of the device the direction of the spatula rotation will be different depending on the food density. If you note that the spatula is changing direction continuously, this

means that the mixture is ready.

-When you are satisfied with the density of the mixture, switch off the device placing the switch into the position OFF, remove the lid with the spatula and the main unit from the bowl - and it is ready to be served.

CLEANING AND STORAGE

-Before cleaning make sure the device is disconnected from the mains.
-Do not use abrasive cleaners or products that may damage the device
-Remove the lid, the main unit and the spatula from the food bowl.
-NEVER IMMERSE THE DEVICE IN THE WATER OR OTHER LIQUID.
- Clean the lid, spatula and food bowl with hot soapy water, then dry with a cloth. Not suitable for dishwashers.
-Clean the main unit with a damp cloth
-Store the unit assembled with the closed lid in a safe place to keep the tank clean and dust free

TECHNICAL SPECIFICATIONS

220-240V 50Hz 7W

This device conforms to the safety requirements and provisions of directives 2006/95/EC on Low tension devices and 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility.

PROTECTION OF THE ENVIROMENT – DIRECTIVE 2002/96/EC

This product has been designed and manufactured with high quality materials and components that can be recycled and reused.

When you see the symbol of a crossed out litter bin on wheels next to a product, this means that the product conforms to the European Directive 2002/96/EC.
Please obtain information about the local recycling system for electric and electronic products.
Follow the local rules and do not dispose of used products by throwing them in the normal bins at home. Proper recycling of your used product will help avoid negative impacts on the environment and people's health.

RECIPES

Banana Ice Cream

Ingredients:

- *2 bananas*
- *60 gr sugar*
- *120 c.c. water*
- *Juice of 1 lemon*
- *70 gr. whipping milk cream*
- *1 tablespoon corn flour*
- *1 egg white until stiff*

Put the sugar in a saucepan with water, put it on fire and let it boiling for five minutes, add the corn flour dissolved with some cold water, stir until it is slightly thickened, remove and let it cool. Wash the bananas with hot water, shred with a fork, add lemon juice and add all to the mixture cooled before. Finally add the heavy whipping cream and egg whites until stiff. Mix all very well, pour into the device until it takes consistency.

Fruit Ice Cream

Ingredients:

- *70 gr. sugar*
- *150 ml. of water*
- *100 gr. whipping cream*
- *1 lemon juice*
- *100 gr. pulp of fruit (peaches, pineapple or apricot)*
- *1 tablespoon corn flour*

Boil water and sugar for five minutes. Add the lemon juice and corn flour dissolved in cold water, cook a few minutes, remove and let it cool. Add sifted fruits and thick whipped cream, mix well, pour into the device until it gets the ice cream consistency.

Cream ice cream

Ingredients:

- *300 ml. of milk*
- *2 egg yolk*
- *1 egg white*
- *1 tablespoon corn flour*
- *60 gr. sugar*
- *85 gr. whipping cream*
- *1 / 2 vanilla pod*

Place in a saucepan the yolks, sugar and corn flour, beat it until it gets spongy, add the boiled warm milk with vanilla pod, mix well, bring to a low flame and stir constantly until it begins to thicken. Remove it before boiling. Let it cool. Whip the cream, mix the egg whites gently until stiff and add to vanilla cream, mix all carefully with the juice and put into the device until it gets the ice cream consistency.

Lemon Ice Cream

Ingredients:

- *70 gr. sugar*
- *1 tablespoon of milk powder*
- *175 c.c. water*
- *2 gr. unflavoured gelatine*
- *1 / 2 cup lemon juice*
- *1 tablespoon vanilla essence*
- *30 gr. whipping milk cream unbeaten*
- *1 egg white*

Liquidize the sugar with the milk powder, add water, gelatin diluted in water, lemon juice, essence and cream and blend for 30 seconds. Pour into the device until it gets the ice cream consistency.

Cherry Ice Cream

Ingredients:

- *150 gr. of cherries*
- *70 gr. whipping cream*
- *150 ml. liter of milk*
- *cups sugar*
- *1 tablespoon corn flour*

Clean and remove the cherries stones, sprinkle with sugar, dissolve the corn flour apart with in a little cold milk and add the remaining hot milk with sugar - put it all on a low flame, stir until thickened and remove from heat. Add the cherries with their juice, chopped or in one piece and let it cool to room temperature, then put it into the device, add the cream whipped and let it go mixing until it gets the desired consistency.

Moka Ice Cream

Ingredients:

- *1 egg yolk*
- *70 gr. sugar*
- *150 ml. of coffee*
- *1 tablespoon corn flour*
- *1 egg white*
- *100 gr. whipping cream*

Place in a bowl the egg yolks, sugar, corn flour, stir for 10 minutes until the mixture is very spongy, add the fresh and barely warm coffee, mix well, put at a low flame and stir constantly until it is thickened, remove before boiling, let it cool. At this point add the heavy whipping cream mixed with 3 egg whites until stiff. Pour into the device until it gets the ice cream consistency.

Chocolate Ice Cream

Ingredients:

- *300 ml. of milk*
- *1 egg yolk*
- *70 gr. sugar*
- *1 chocolate bar*
- *1 tablespoon corn flour*
- *1 tsp vanilla essence*
- *20 gr. butter*
- *1 egg white*

Place in a saucepan the yolks, sugar and corn flour, stir for 10 minutes, stir for 10 minutes until the mixture is very spongy, boil the milk with the grated chocolate, remove from heat and let it cool, pour slowly over the yolks and sugar, mix well, put it on a low flame and cook stirring constantly until thickened, taking care to remove before it boils. Then add chopped butter, stir until dissolved, flavored with vanilla and let it cool. Finally, add the egg whites with a pinch of salt until stiff, gently mix the chocolate cream. Pour into the device until it gets the ice cream consistency.

SORBETIÈRE

REMERCIEMENTS

JOCCA vous remercie pour la confiance que vous accordez à nos produits. Nous sommes sûrs que vous en serez pleinement satisfait.

DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Unité principal
2. Interrupteur On/Off
3. Couvercle amovible
4. Lame de mélange
5. Bol pour aliment

AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ

-Ces instructions sont très importantes, lisez attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil et garder le pour de futures lectures

-**JOCCA** n'est pas responsable d'une utilisation non appropriée du produit ou autres utilisations qui ne sont pas décrites dans ce manuel

-Avant d'utiliser pour la première fois le produit, enlever le produit de son emballage et vérifier qu'il soit en parfait état. Si ce n'est pas le cas, ne l'utilisez pas et adressez vous à **JOCCA** puisque la garantie couvre tous les défauts de fabrication.

-Ce produit est prévu pour un usage domestique. Ne pas utiliser cet appareil pendant les intempéries et ne pas l'exposer à la pluie, la neige ou le soleil.

-Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes avec un handicap physique, sensoriel ou mental mais aussi par des personnes sans expérience ni connaissance du produit, à partir du moment où des instructions relatives au bon usage du produit leur ont été données et qu'ils comprennent les dangers liés à l'utilisation du produit. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage requis par l'appareil doit être réalisé par l'utilisateur et non par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans ou que cette tâche soit faite sous la surveillance d'un adulte.

-Maintenez l'appareil hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

-Les enfants doivent être surveillés pour s´assurer qu´ils ne jouent pas avec l´appareil.

-Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, vérifiez que le câble et la prise soient en parfait état. Vérifiez aussi que l'alimentation électrique correspond à la tension de l'appareil.

-Dans le cas où le câble ou la prise électrique sont endommagés, n'utilisez pas le produit, contactez directement le service technique de **JOCCA** pour qu'il puisse remplacer l'article défectueux

-La câble électrique ne peut pas être en contact ni à proximité des parties chaudes de l'appareil

-Ne pas submerger l'appareil d'eau

-Pour débrancher l'appareil, ne pas tirer sur le câble mais sur la prise électrique

-Respectez le niveau maximum de remplissage

-Si votre appareil a chuté ou s'il a été au contact de l'eau ou autre liquide n'utilisez pas l'appareil ni essayez de le réparer. Contactez le service technique **JOCCA**

-Ne pas bouger l'appareil quand il est en fonctionnement

-Pour votre sécurité et un meilleur fonctionnement de l'appareil, utilisez toujours les accessoires y pièces de remplacement **JOCCA**. Nous déconseillons l'utilisation d'adaptateurs et de rallonge.

-Ne jamais laisser le câble électrique au contact des surfaces chaudes ni transporter l'appareil à l'aide du câble.

-Utiliser l'appareil sur une surface horizontale, lisse et plane

-Ne pas laisser l'appareil à proximité d'un brûleur de gaz ou électrique chaud, ni d'un four chaud ou d'un four micro-ondes.

-Laissez un espace suffisant au dessus et autour de l'appareil pour laisser passer l'air.

-Déroulez complètement le câble électrique pour éviter la surchauffe.

-Respectez la capacité maximum de remplissage de: 0.4L

-L'appareil sera complètement éteint lorsqu'il sera débranché

-Débranchez toujours l'appareil du réseau électrique à la fin de

son utilisation et avant de procéder à son entretien.
-Ne pas mettre l'appareil sous une prise électrique.
-Ne touchez pas les fils électriques avec des mains, pieds humides ni avec les pieds nus.
-Il est conseillé de mettre le bol au congélateur en position vertical et avec un sac plastique
-Assurez vous que le bol est propre et vide avant de l'introduire dans le congélateur.
-Ne pas utiliser d'objet pointu avec le bol d'aliment.
-Le congélateur doit être réglé sur une température d'au moins -18ºC, sinon moins (FIG. 2).
-Prenez en compte l'ajout d'alcool au mélange dans le processus de congélation
-Si l'appareil chauffe trop, il s'arrêtera. Si ce n'est pas le cas, débranchez l'appareil du réseau électrique, positionnez l'interrupteur en position OFF et laissez le refroidir.

MODE D'EMPLOI

Avant d'utiliser l'appareil

-Lavez l'appareil avec un mouchoir humide et laissez-le sécher.
-Introduisez le bac dans le congélateur 8 heures avant son usage (FIG. 2).
-Préparez la glace et le sorbet et laisser reposer le mélange dans le réfrigérateur avant l'utilisation de l'appareil.

Pour utiliser l'appareil (FIG. 3):

-Introduisez l'unité principal au sommet, en la fixant avec une légère pression jusqu'à entendre clic.
-Insérez la lame de mélange dans l'unité principal avec une légère pression.
-Sortez le bol d'aliment du congélateur, et introduisez la lame avec le couvercle et l'unité principale dans le bac du bol. Afin de le fixer correctement, tournez-le dans le sens d'une aiguille d'une montre pour obtenir une position de bloquage (FIG. 3).
-Une fois la sorbetière préparée, branchez l'appareil sur une prise électrique et mettez le bouton sur on/off en position On pour l'allumer. Il est important de prendre en compte que l'appareil doit rester éteint avant d'introduire le mélange de sorbet ou de glace.
-Introduisez le mélange dans le bol par l'orifice et laissez 3 cm. libre jusqu'au sommet, puisque le mélange peut épaissir durant le processus.
-Laissez la glace ou le sorbet se mélanger, jusqu'à acquérir la consistance désirée, ceci ne devrait pas dépasser 30 min.

NOTE: Ne pas interrompre le processus de mélange, si vous éteignez ou allumez l'appareil alors que la glace battue est dans le bol, ceci peut conduire à une congélation et éviter les mouvements de la lame

Pour éviter la surchauffe de l'appareil, la direction de rotation de la lame variera en fonction de l'épaisseur de l'aliment tout au long du processus de congélation. Si vous détectez que la lame change de direction de manière continue, ceci signifie que le mélange de la glace ou du sorbet est prêt.

Lorsque vous considérez que le mélange a atteint une consistance suffisante, éteignez l'appareil en positionnant l'interrupteur sur OFF, séparez le couvercle et la lame et l'unité principal du bol, et le tout est prêt à servir.

ENTRETIEN ET STOCKAGE

-Avant le nettoyage, assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau électrique.
-Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou des produits qui peuvent endommager l'appareil.
- Retirer le couvercle et retirez l'unité principale et la lame, le bol de nourriture
-Ne plongez jamais dans l'eau ou autre liquide.
-Nettoyez le couvercle du bol, cuillère et la nourriture avec de l'eau chaude savonneuse, puis séchez avec un chiffon. Ne convient pas pour lave-vaisselle.
-Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.
-Rangez l'appareil monté et avec le couvercle fermé dans un endroit sûr pour garder le bac propre et sans poussière.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

220-240V 50Hz 7W

Cet appareil est conforme au la directive 2006/95 de basse tension et avec la directive 2004/108 de comptabilité électromagnétique

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2002/96/CE

Votre produit a été créé et fabriqué avec des matériaux et composants de haute qualité qui peuvent être recyclés et ré utilisés.

Lorsque que vous voyez ce signe d'une poubelle avec une croix, cela signifie que le produit est sous la directive 2002/96/EC. Vous devrez vous informer sur le système de recyclage local en séparant les produits électriques et électroniques

Suivez les normes locales et ne jetez pas de produits usagés en les mettant à la poubelle normale de votre maison. Le recyclage correct des produits usagés aidera à éviter des conséquences négatives sur l'environnement et la santé des personnes.

RECETTES

Glace à la banane

Ingrédients:

- *2 bananes*
- *60 gr. de sucre*
- *120 c.c. d'eau*
- *Jus d'un citron*
- *70 gr. de crème fraîche liquide*
- *1 cuillère de maïzena*
- *1 blanc d'oeuf battus en neige*

Mettez le sucre et l'eau dans une casserole, portez le mélange à ébullition, laissez bouillir pendant cinq minutes, puis ajoutez la maïzena diluée dans un peu d'eau froide. Ensuite mélangez jusqu'à un épaississement léger, puis retirez du feu et laissez refroidir. Passez les bananes sous l'eau chaude, écrasez les avec une fourchette, ajoutez le jus de citron et incorporez au mélange précédent qui doit maintenant être refroidi. Enfin, ajoutez la crème liquide battue en mousse et les blancs en neige ferme. Mélangez bien la préparation puis versez la dans la sorbetière pour qu'elle se transforme en crème glacée.

Glace aux fruits

Ingrédients:

- *70 gr. de sucre*
- *150 ml. d'eau*
- *100 gr. de crème fouettée*
- *1 cuillère de jus de citron*
- *100 gr. de pulpe de fruit (pêche, ananas ou abricot)*
- *1 cuillère de maïzena*

Portez l'eau et le sucre à ébullition et laisser bouillir pendant cinq minutes. Ensuite, ajoutez le jus de citron et la fécule de maïs diluée dans de l'eau froide. Laissez mijoter quelques minutes puis retirez du feu et laissez refroidir. Ajoutez la pulpe de fruits et la crème fouettée, mélangez bien et pour finir versez dans le mélange dans la sorbetière jusqu'à ce que la crème glacée se forme.

Glace à la crème

Ingrédients:

- *300 ml. de lait*
- *2 jaunes d'oeuf*
- *1 blancs d'oeuf*
- *1 cuillère de fécule de mais*
- *60 gr. de sucre*
- *85 gr. de crème fraîche épaisse*
- *gousse de vanille*

Placez dans une casserole les jaunes d'oeufs, le sucre et la fécule de maïs, puis mélangez les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Portez le lait et la gousse de vanille à ébullition, puis ajoutez au premier mélange. Portez le tout une nouvelle fois à ébullition en remuant constamment pour qu'il épaississe. Retirez du feu dès les premières bulles et laissez refroidir. Battre la crème fraîche épaisse puis mélangez la soigneusement aux blancs d'œufs montés en neige, pour finir ajoutez ce mélange à la crème vanille qui doit maintenant être froide. Mélangez le tout très soigneusement et pour finir verser dans la sorbetière jusqu'à ce que la crème glacée prenne.

Glace au Citron

Ingrédients:

- *70 gr. de sucre*
- *1 cuillère à soupe de lait entier en poudre*
- *175 ml. d'eau.*
- *2 gr. de gélatine sans saveur*
- *1/2 tasse de jus de citron*
- *1 cuillère à café d'essence de vanille*
- *30 gr. de crème fraîche*
- *1 blanc d'oeuf*

Battre le sucre avec le lati en poudre, puis ajoutez l'eau, la gélatine diluée dans l'eau, le jus de citron et l'essence de vanille. Battez le tout pendant 30 secondes. Mettre le tout dans la sorbetière jusqu'à ce que le mélange atteigne le point de glace.

Glace à la cerise

Ingredients:

- *150 gr. de cerises*
- *70 gr. de crème fraîche liquide*
- *150 ml. de lait*
- *de sucre*
- *1 cuillère de fécule de maïs*

Lavez les cerises, dénoyautez les puis saupoudrez les de sucre. Diluez la fécule de maïs dans un peu de lait froid, ajoutez le reste du lait et du sucre puis portez le tout à ébullition. Mélangez constamment jusqu'à ce que la préparation épaississe puis retirez du feu dès l'apparition de la première bulle. Ajoutez les cerises hachées et laissez refroidir la préparation à température ambiante. Versez dans la sorbetière et ajoutez la crème fraîche liquide que vous aurez battu auparavant pour obtenir un mélange ferme. Laissez le tout se mélanger dans la sorbetière jusqu'à atteindre la consistance de crème glacée.

Glace au café

Ingredients:

- *1 jaune d'oeuf*
- *70 gr. de sucre*
- *150 ml. de café*
- *1 cuillère de fécule de maïs*
- *1 blanc d'oeuf*
- *100 gr. de crème fraîche liquide*

Placez dans une casserole les jaunes d'oeuf, le sucre, la fécule et battre ces ingrédients pendant 10 minutes jusqu'a obtenir un mélange mousseux. Ajoutez le café fraîchement préparé, à peine tiède. Bien mélangez, laissez le mélange épaissir à feu doux en remuant constamment. Retirez du feu dès la première bulle et laissez refroidir. Mélangez la crème fouettée au blancs en beige et incorporez le tout à la première préparation qui doit maintenant être froide. Placez le tout dans la sorbetière et attendre que la crème glacée se forme.

Glace au Chocolat

Ingrédients:

- *300 ml. de lait*
- *1 jaune d'oeuf*
- *70 gr. de sucre*
- *1 barre de chocolat*
- *1 cuillère de fécule de maïs*
- *1 cuillère à café d'essence de vanille*
- *20 gr. de beurre*
- *1 blanc d'oeuf*

Placez dans une casserole les jaunes d'oeuf, le sucre, la fécule et battre ces ingrédients pendant 10 minutes jusqu'a obtenir un mélange mousseux. Pendant ce temps portez le lait à ébullition avec le chocolat râpé puis laissez tiédir. Ajoutez le mélange tiède délicatement sur la première préparation puis chauffez le tout à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirez du feu dès la première bulle et laissez refroidir. Ajoutez le beurre coupé en cubes, mélangez jusqu'à ce qu'il se dilue puis ajoutez l'essence de vanille et laissez refroidir. Enfin ajoutez les blancs en neige et incorporez le tout dans la sorbetière et attendre que la crème glacée se forme.

EISMASCHINE

VIELEN DANK FÜR IHREN EINKAUF

JOCCA möchte sich für Ihr Vertrauen, das Sie uns und unsere Produkten entgegen bringen, bedanken.Wir sind uns sicher, dass Sie mit unseren Produkten vollkommen zufrieden sein werden.

PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Hauptteil
2. Einschaltknopf On/Off
3. Abnehmbarer Deckel
4. Rührstab
5. Lebensmittelbowl

SICHERHEITSWARNUNG

-Diese Anleitungen sind sehr wichtig, lesen Sie bitte genau die Gebrauchsanleisungen vor Benutzung des Aparates durch und bewahren Sie diese für spätere Konsultationen auf.

-**JOCCA** übernimmt nicht die Verantwortung im Fall einer nicht angemessenen Nutzung des Produktes oder einer nicht in der Gebrauchanweisung aufgeführen Nutzung.

-Bevor Sie das Produkt zum ersten Mal benutzen, packen Sie es aus und überprüfen Sie, ob es im perfekten Zustand ist. Wenn es nicht der Fall ist, bitte nicht das Produkt.benutzen. Wenden Sie sich bitte direkt an **JOCCA**. Der Einkaufsbeleg haftet für jede Art von Schäden und Herstellungsfehler.

-Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch geeignet. Nicht den Aparat draussen benutzen. Nicht den Aparat Sonne, Regen, Schnee u.s.w. ausetzten, die die Funktion des Aparates beeinträchtigen können.

-Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit geminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht sind oder die entsprechenden Anweisungen für eine sichere Verwendung des Geräts erhalten

haben und die damit verbundenen Gefahren begreifen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Anwender auszuführende Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern unter 8 Jahren oder ohne Aufsicht ausgeführt werden.
-Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
-Bevor sie den Aparat an das elektrische Netz anschliessen, muss überpruft werden, ob das Kablel und die Steckdose sich im perfekten Zustand befinden, ausserdem muss überprüft werden, ob die Spannung für Ihre elektrischen Installierung geeignet ist.
-Wenn Sie feststellen, dass das Kabel oder die Steckdose beschädigt ist, bitte nicht den Aparat benutzten und auch nicht das Kabel auswechseln. Bitte ihn direkt zum, von **JOCCA** zugelassenen Technische Kundendienst, bringen, wo die Teile ersetz werden
-Das Kabel darf sich nicht zu nah von den warmen Beriech des Aparates befinden.
-Nicht den Aparat Wasser oder anderen Flüssigkeiten aussetzen.
-Wenn Sie das Kabel aus dem Stecker ziehen, nicht am Kabel sondern am direkt am Stecker ziehen.
-In dem Fall, dass Ihr Aparat ins Wasser gefallen ist oder mit anderen Flüsigkeiten in Kontakt gekommen ist, bitte nicht den Aparat benutzen oder bitte nicht probieren den Aparat zu reparieren. Bringen Sie ihn zum technischen Dienst von **JOCCA**.
-Nicht den Aparat bewegen, wenn er funktiooniert.
-Für Ihre Sicherheit und das gute Funktionieren, benutzen Sie immer die Accessoires und Erzatzteile von **JOCCA.**
-Den Aparat auf einer glatten Oberfläche benutzten.
-Nicht den Aparat in der Nähe von einer Gasflamme, elektrischen Platte, Ofen oder Mikrowelle stellen.
-Lassen sie genügend Platz um den Aparat herum, damit geügen Luft zirkulieren kann.
-Das Kabel muss völlig auseiandergewickelt sein um ein Überheizen zu vermeiden.
-Bitte respektieren Sie die maximale Füllmenge von 0.4 Liter.
-Dieser Aparat ist nur dann völlig ausgeschaltet, wenn das Kabel aus der Steckdose gezogen ist.

-Jedes mal wenn sie den Aparat nicht benutzen, bitte das Kabel aus der Steckdose ziehen.
-Bitte nicht den Aparat mit feuchten Händen oder barfuss benutzen.
- Bitte den Bowl solange in dem Gefrierschrank aufbewahren, bis die Mischung fertig ist (FIG. 2).
-Es ist ratsam den Bowl mit einer Plastiktüte vertikal in den Gefrierschrank zustellen.
-Beachten Sie, dass der Bowl sauber und leer ist bevor sie ihn in den Gefrierschrank stellen.
-Den Bowl nicht mit scharfen Gegenstände in Berührung bringen.
-Der Gefrierschrank muss eine Temperatur von mindestens -18°C aufweisen.
-Beachten Sie wenn sie Alkohol bei der Mischung des Eis oder Sorbet hinzufügen verlangsamt dieser den Gefrierprozess.
-Wenn der Aparat sich zu sehr aufheizt, stoppt er von selbst. Wenn dieses passiet bitte den Stecker herausziehen , schalten Se auf "Off" und lassen Sie ihn abkühlen.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Vor Benutzung des Aparates

-Reinigen Sie den Aparat mit einem feuchten Tuch und lassen Sie ihn trocknen.
-Schieben Sie die Schale in den Gefrierschrank 8 stunden vor dem Benutzen (FIG. 2).
-Bereiten sie die Mischung für das Eis oder Sorbet vor, und lassen Sie sie im Kühlschrank ruhen vor dem Benutzen des Aparates. (Siehe Rezepte).

Benutzung des Aparates (FIG. 3):

-Fügen sie den Hauptteil unter leichten Druck in den Verschluss ein bis Sie einen Klick hören.
-Fügen Sie den Mischstab in das Haupteil unter leichten Druck ein.
-Nehmen Sie den "Lebensmittel- Bowl" aus dem Kühlschrank und fügen Sie den Stab mit dem Deckel und den Hauptteil in die

Schale des Bowls. Für die Festigung, drehen Sie im Uhrzeigersinn bis zur Position Sperre (FIG. 3).
-Wenn die Eismaschine installiert ist, schliessen Sie sie an den Stromanschluss an. Drücken Sie den Einschalteknopf "On".
Beim Einfügen von der Eis -oder Sorbetmischung muss der Aparat eingeschaltet sein.
-Führen Sie die Mischung durch die Öfnung in den Bowl und lassen sie 3 cm Spielraum bis zum Deckel, da die Mischung während des Prozess an Volumen zunimmt.
-Lassen Sie die Eis –oder Sorbetmischung arbeiten bis sie die entsprechende Konsistens erreicht hat. Dieses dauert nicht mehr als 30 Minuten.

BEMERKUNG Nicht den Prozess des Mischens unterbrechen. Wenn Sie den Aparat aus –oder einschalten, während das Eis sich in dem Bowl befindet, kann dieses Gefrieren und zum Nichtbewegen des Stabes führen.

Um eine Überhitzung des Aparates zu vermeiden, wechselt die Drehrichtung des Stabes abhängig von der Dicke der Masse. Wenn Sie feststellen, dass der Stab kontinuierlich die Richtung wechselt, heisst das, dass die Eismasse fertig ist. Wenn Sie glauben, dass die Masse konsistent genug istschalten Sie den Aparat auf "Off". Entfernen Sie den Deckel von dem Stab und dem Hauptteil des Bowls, und die Misccung it fertig zum servieren.

SÄUBERUNG UND AUFBEWAHRUNG

-Vor der Säuberung, versichern sie sich dass der Aparat ausgeschaltet ist.
-Btte keine Scheuermittel oder sonstige Produkte benutzen, die den Aparat schädigen können
-Nehmen Sie den Deckel ab und nehmen Sie den Hauptteil und den Stab vom Bowl heraus.
-Niemals den Aparat Wasser oder anderen Flüssigkeiten aussetzen.
-Waschen Sie den Deckel, den Stab und den Bowl mit warmen Seifenwasser und später reiben sie ihn mit einem Tuch trocken. Nicht für Geschirrspüler geignet.
-Den Hauptteil mit einem feuchten Tuch reinigen
-Bewahren Sie den aufgebauten Aparat mit geschlossenen Deckel in einem sicheren Ort, frei von Schmutz und Staub, auf

TECHNISCHE DATEN

220-240V 50Hz 7W

Dieser Aparat entspricht den Richlinien 2006/95/CE "niedriger Spannung" und den Richtlinien 2004/108/CE der elektromagnetische Verträglichkeit.

UMWELTSCHUTZ-RICHTLINIE 2002/96/CE 2002/96/CE

Die Materialien und Komponenten des Produktes sind von bester Qualität, die wiederverwendet oder wiederbenutzt werden können.

Wenn Sie diese Zeichen zusammen mit durchgestrichenen Rädern auf einer Mülltonne sehen, heisst es, das dieses Produkt den Europäischen Richtlinien 2002/96/ EC entspricht
Sie müssen sich über das lokale Entsorgungssytem für elektrische und elektronische Produkte informieren.
Befolgen Sie die lokalen Vorschriften und entsorgen Sie die Produkte nicht in den normalen Aball. Die entsprechende Entsorgung der Produkte trägt dazu bei, die Umwelt und die Gesundheit der Menschheit zu schützen.

REZEPTE

Bananeneis

Zutaten:

- 2 Bananen
- 60 gr. Zucker
- 120 c.c. Wasser
- Zitronensaft
- 70 gr. Sahne
- 1 Loffel Backpulver
- 1 aufgeschlagene Eiweiss

Schütten Sie den Zucker mit dem Wasser in eine Schüssel und lassen Sie es 5 Minuten kochen, fügen Sie das Backpulver aufgelost in etwas kaltem Wasser hinzu. Rühren Sie es um, bis es etwas andickt, heben sie es vom Feuer und lassen Sie es abkühlen. Lassen Sie warmes Wasser über die Bananen laufen,zerdrücken Sie sie mit der Gabel, fügen Sie den Zitronensaft hinzu, und fügen Sie die abgekühlte vorbereitete Masse hinzu. Zum Schluss fügen Sie die Sahne und den aufgeschlagenen Eiweissschnee hinzu. Vermischen sie alles sehr gut und fügen Sie die Mischung in die Eismaschine bis sie die entsprechende Konsistenz erreicht hat.

Fruchteis

Zutaten:

- 70 gr. Zucker
- 150 ml. Wasser
- 100 gr. Sahne
- 1 Loffel Zitronensaft
- 100 gr. Fruchtfleisch (Pfirsich Ananas oder Aprikose)
- 1 loffel Backpulver

Kochen Sie das Wasser und den Zucker 5 Minuten lang. Fügen sie den Zitronensaft hinzu und das in etwas kalten Wasser aufgelosten Backpulver, lassen Sie alles ein paar Minuten aufkochen und dann abkühlen. Fügen sie die zerquetschten Früchte und die Sahne hinzu und verrühren sie alles gut miteinander. Schütten Sie die Mischung in die Eismaschine, und warten Sie bis alles zu Eis wird.

Sahneeis

Zutaten:

- 300 ml. Milch
- 2 Eigelb
- 1 Eiweiss
- 1 Loffel Maisstärke
- 60 gr. Zucker
- 85 gr. Sahne
- 1/2 Vanillestange

Geben Sie in eine Schüssel das Eigelb, den Zucker, und die Stärke, rühren Sie solange bis die Masse fester wird, fügen Sie die gekochte Milch und die Vanillenstange mit etwas lauwramer Milch hinzu, rühren Sie um und bringen Sie alles bei kleiner Flamme zum kochen bis die Masse dickflüssiger wird. Nehmen Sie sie vor dem Kochen vom Feuer und lassen sie sie abkühlen. Fügen Sie vorsichtig das zum Eischnee geschlagene Eiweiss in die Vanillecreme. Vermischen Sie alles vorsichtig und fügen Sie die Mischung in die Eismaschine warten ab bis sie zur Eis wird.

Zitroneneis

Zutaten:

- 70 gr. Zucker
- 1 Loffel Vollmilchpulver
- 175 c.c. Wasser
- 2 gr. Gelatine ohne Geschmack
- 1/2 Tasse Zitronensaft
- 1 Loffel Vanillepulver
- 30 gr. Sahne
- 1 Eiweiss

Lassen sie den Zucker mit dem Milchpulver flüssig werden, fügen Sie das Wasser, die aufgeloste Gelatine, den Zitronensaft, das Vanillepulver und die Sahne und lassen Sie alles ca. 30 Minuten flüssig werden. Geben Sie alles in die Eismaschine undwarten Sie ab bis alles es Eis wird.

Kirscheis

Zutaten:

- 150 gr. Kirschen
- 70 gr. Sahne
- 150 ml. Milch
- 1/2 Tasse Zucker
- 1 Loffel Maisstärke

Die Kirschen waschen und den Kern entfernen und mit Zucker bestreuen, die Maisstärke in etwas Mitch auflosen und den Rest der warmen Milch mit dem Zucker unter umrühren zum Kochen bringen bis die Masse dicker wird, und dann vom Feuer nehmen. Die ganzen oder klein geschnitten Kirschen mit ihren Saft hinzufügen und die Misching bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Mischung in die Eismaschine geben, die geschlagene Sahne hinzufügen und alles miteinander in der Maschine vermischen lassen bis die Masse ihre Konsistenz erreicht.

Kaffeeeis

Zutaten:

- 1 Eigelb
- 70 gr. Zucker
- 150 ml. Kaffee
- 1 Loffel Maisstärke
- 1 Eiweiss
- 100 gr. Sahne

In eine Schüssel das Eigelb, den Zucker und die Maisstärke 10 Minuten miteinander vermischen, bis die Masse schaumig wird , den gerade gemachten lauwarmen Kaffee hinzufügen unter bei kleiner Flamme umrühren bis die Mase fester wird, vor dem Kochen vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Dann die geschlagegen Sahne und den Eiweissschnee hinzufügen Diese Masse in die Eismaschine geben und mischen lassen bis sie zu Eis wird.

Schokoladeneis

Zutaten:

- 300 ml. Milch
- 1 Eigelb
- 70 gr. Zucker
- 1 Schokoladentafeln
- 1 Loffel Maistärke
- 1 Vanillestange
- 20 gr. Butter
- 1 Eiweiss

In eine Schüssel das Eigelb, den Zucker und die Maisstärke geben und 10 Minuten miteinander vermischen, bis die Masse schaumig wird. Währendessen die Milch mit der geriebenen Schokolade zum Kochen bringen. Vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen, vorsichtig die Zuckermasse geben, alles gut bei kleiner Flamme umrühren bis die Masse dickflüssiger wird und kurz vor dem Kochen vom Feuer nehmen. Dann die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzufügen, umrühren bis sie sich auflost, die Vanille hinzufügen und alles abkühlen lassen. Zum schluss das zu Eischnee geschlagene Eiweiss und eine Prise Salz hinzufügen. Die Schokoladencreme vorsichtig vermischen und sie in die Eismashine geben und abwarten bis sie zu Eis wird.